BP8615101
BP8715101



CONTENTS

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.
Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips


Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

2.2 Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use



WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

2.4 Care and cleaning



WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged.

Contact the Authorised Service Centre.

- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolitic Mode.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  – any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  – any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.
  The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  – provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  – provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  – Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.6 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.7 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

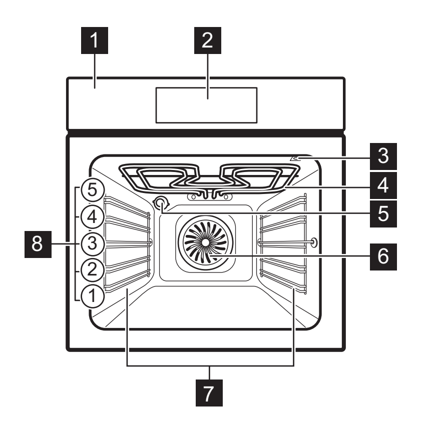
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

2.8 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Electronic programmer
3 Socket for the core temperature sensor
4 Heating element
5 Lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Shelf positions

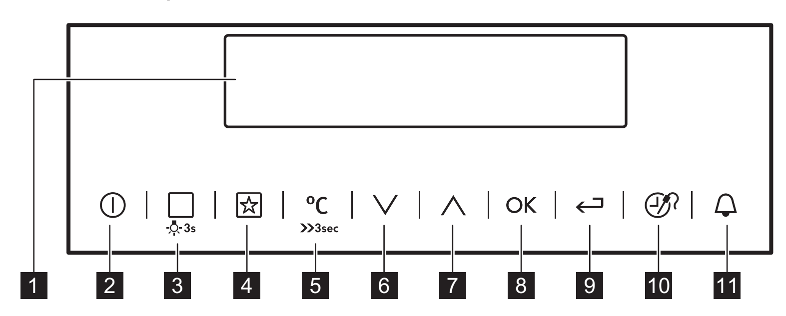
The socket for the core temperature sensor is on the same side of the oven as the door handle.

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.

4. CONTROL PANEL

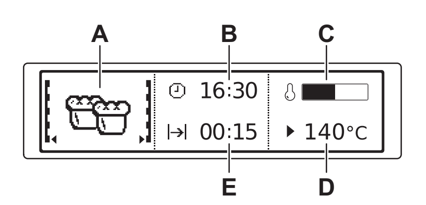
4.1 Electronic programmer



Use the sensor fields to operate the appliance.

	Sensor field	Function	Comment
1	-	Display	Shows the current settings of the appliance.
2		ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.
3	3s	Heating Functions or Assisted Cooking	Touch the sensor field once to choose a heating function or the menu: Assisted Cooking. Touch the sensor field again to switch between the menus: Heating Functions, Assisted Cooking. To activate or deactivate the light, touch the field for 3 seconds. You can activate the light also when the appliance is deactivated.
4		Favourite Programme	To save and access your favourite programmes.
5	°C 3sec	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. Touch the field for 3 seconds to activate or deactivate the function: Fast heat up.
6		Down key	To move down in the menu.
7		Up key	To move up in the menu.
8	OK	OK	To confirm the selection or setting.
9		Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
10		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourite Programme, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor.
11		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.

4.2 Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol		Function
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the current time.
	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
	Temperature	The display shows the temperature.
	Time Indication	The display shows how long the heating function operates. Press V and Λ at the same time to reset the time.
	Calculation	The appliance calculates the time for cooking.
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up Indicator	The function is active. It decreases the heat up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system is active or that weight can be changed.
	Heat + Hold	The function is active.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

5.2 First Connection

When you connect the appliance to the mains or after the power cut, you have to set the language, the display contrast, the display brightness and the time of the day.

1. Press ∧ or ∨ to set the value.
2. Press OK to confirm.

5.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function: Conventional Cooking and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function: True Fan Cooking and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

6. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

1. Activate the appliance.
2. Press ∨ or ∧ to select the menu option.
3. Press OK to move to the submenu or accept the setting.



At each point you can go back to the main menu with ↵.

6.2 The menus in overview

Main menu

Sym-bol	Menu item	Application
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic programmes.
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
	Basic Settings	You can use it to set other settings.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.

Submenu for: Basic Settings

Sym-bol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.

Symbol	Submenu	Description
	Set + Go	When ON, in the Select Options window you can choose the function: Set + Go.
	Heat + Hold	When ON, in the Select Options window you can choose the function: Heat + Hold.
	Extra Time	Activates and deactivates the time extension function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
	Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
i	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.
	Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.
	Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.

Heading function		Application
	Conventional Cooking	To bake and roast food on 1 shelf position.
	Frozen Foods	To make your convenience food like e.g. French Fries, Wedges, spring rolls crispy.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on 1 shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Keep Warm	To keep food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Moist Fan Baking	To save energy when you bake and cook dry baked goods. Also to bake baked goods in tins on 1 shelf position. This function was used to define the energy efficiency class acc. EN50304.
	Dough Proving	For controlled rising of yeast dough before baking.
	Bread Baking	To bake bread.
	Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and brown.
	Preserving	To make vegetable preserves such as pickles.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Plate Warming	To preheat your plate for serving.

Heading function		Application
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables with the equivalent function.

6.4 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press OK to confirm.
4. Set a heating function.
5. Press OK to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press OK to confirm.

6.5 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

6.6 Fast Heat Up Indicator

This function decreases the heat-up time.

To activate the function, hold °C »3sec for 3 seconds. The heat-up indicator alternates.

6.7 Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table

Clock function		Application
	Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is deactivated. Use to activate the function. Press ⋀ or ⋁ to set the minutes and OK to start.
⊢→⊣	Duration	To set the length of an operation (max. 23 h 59 min).
→⊣	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.



If you use the clock functions: Duration, End Time, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking process until the time ends (3 - 20 minutes).

7.2 Setting the clock functions



- Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The appliance deactivates automatically.
- You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance on a given time later.
- The functions: Duration and End Time do not work when you use the core temperature sensor.

1. Set a heating function.
2. Press again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ∧ or ∨ to set the necessary time.
4. Press OK to confirm.

When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.

5. Press a sensor field to stop the signal.

7.3 Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

You can activate or deactivate the function in the menu: Basic Settings.

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press OK to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The function stays on if you change the heating functions.

7.4 Extra Time

The function: Extra Time makes the heating function continue after the end of Duration.



Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.
Not applicable to heating functions with the core temperature sensor.

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field.

The display shows the message.

2. Press to activate or to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press OK.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Automatic programmes

The automatic programmes give optimum settings for each type of meat or other recipes.

- Meat programmes with the function: Weight Automatic (menu: Assisted Cooking) — This function automatically calculates the roasting time. To use it you need to input food weight.
- Meat programmes with the function: CT Sensor Automatic (menu: Assisted Cooking) — This function automatically calculates the roasting time. To use it you need to input core temperature. When the programme ends an acoustic signal sounds.
- Recipe Automatic (menu: Assisted Cooking) — This function uses predefined values for a dish. Prepare the dish according to recipe from this book.

Dishes with the function: Weight Automatic
Roast Pork
Roast Veal
Braised meat
Roast Game
Roast Lamb
Chicken, whole
Turkey, whole
Duck, whole
Goose, whole

Dishes with the function: CT Sensor Automatic
Loin of Pork
Roast Beef
Scandinavian Beef
Loin of Game
Lamb Joint, medium
Boned Poultry
Whole Fish

8.2 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select a recipe. Press OK to confirm.



When you use the function: Manual, the appliance uses the automatic settings. You can change them as with other functions.

8.3 Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select the function: Weight Automatic. Press OK to confirm.
5. Touch ⋀ or ⋁ to set the food weight. Press OK to confirm.

The automatic programme starts.

6. You can change the weight at any time. Press ⋀ or ⋁ to change the weight.
7. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field to deactivate the signal.



With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!
Refer to Safety chapters.

9.1 Core temperature sensor

There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

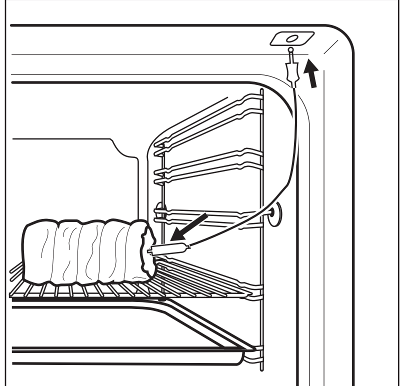


CAUTION!
Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.



The core temperature sensor must stay in the meat and in the socket during the cooking.

1. Activate the appliance.
2. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the top of the cavity.



The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press ⋀ or ⋁ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the heating function and, if necessary, the oven temperature.

The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for the different quantities of the food, the set oven temperatures (minimum 120 °C) and the operating modes. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.

6. To change the core temperature, press the core temperature sensor button.

When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

7. Touch a sensor field to stop the signal.
8. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.



WARNING!
The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

9.2 Telescopic Runners



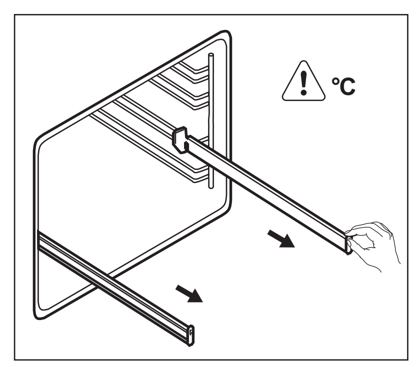
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

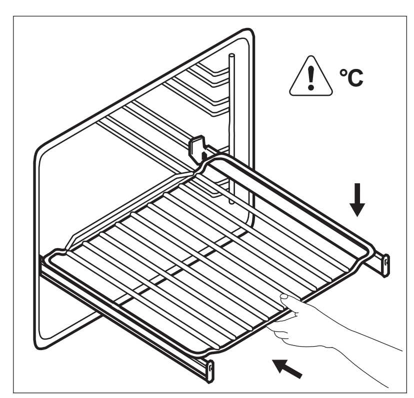


CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher.
Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourite Programme. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Touch again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press OK to confirm.
6. Enter the name of the programme.

The first letter flashes.

7. Touch V or Λ to change the letter.
8. Press OK.

The next letter flashes.

9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold OK to save.

You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch V or Λ and press OK to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Favourite Programme.
3. Press OK to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press OK to confirm.

Press ☆ to go directly to menu: Favourite Programme. You can also use it when the appliance is deactivated.

10.2 Using the Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.



If the Pyrolysis function operates, the door locks automatically.
A message comes on in the display when you touch a sensor field.

1. Activate the appliance.
2. Touch and at the same time until the display shows a message.

To deactivate the Child Lock function repeat step 2.

10.3 Function Lock

This function prevents an accidental change of the heating function. You can activate it only when the appliance operates.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press OK to confirm.



If the Pyrolysis function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.

To deactivate the function, press . The display shows a message. Press again and then OK to confirm.



When you deactivate the appliance, the function also deactivates.

10.4 Set + Go

The function lets you set a heating function (or a programme) and use it later with one press of a sensor field.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function.
3. Press again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press OK to confirm.

Press a sensor field (except for) to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

When the heating function ends, an acoustic signal sounds.



- Function Lock is on when the heating function operates.
- The menu: Basic Settings lets you activate and deactivate the function: Set + Go.

10.5 Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if a heating function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5



The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, core temperature sensor, End Time, Duration.

10.6 Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
  - when the appliance is activated.
  - if you touch a sensor field during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.
  - if the appliance is deactivated and you set the function: Minute Minder. When the function ends,

the display goes back to the night brightness.

10.7 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10.8 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

11.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

11.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

11.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.5 Baking and roasting table

Cakes

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (1 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (1 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)[1)]	170	2	160	1 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	150 - 160	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	150 - 160	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels[1]	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns[1]	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	170	1	160	2 (left and right)	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls[1)]	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza[1)]	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

11.6 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Tempera-ture (°C)	Time (min)		Shelf posi-tion
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare[1)]	per cm of thick-ness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium[1)]	per cm of thick-ness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done[1)]	per cm of thick-ness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

1) Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

11.8 Moist Fan Baking



During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food Type of food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta bake	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Potato gratin	190 - 210	55 - 80	2
Sweet dishes	180 - 200	45 - 60	2
Ring cake or brioche	160 - 170	50 - 70	1
Plaited bread / bread crown	170 - 190	40 - 50	2
Cake with crumble topping (dry)	160 - 170	20 - 40	3
Biscuits made with yeast dough	160 - 170	20 - 40	2

11.9 Slow Cooking

Use this function to prepare lean, tender pieces of meat and fish with core temperatures no more than 65 °C. This function is not applicable to such recipes as pot roast or fatty roast pork. You can use the core temperature sensor to guarantee that the meat has the correct core temperature (see the table for the core temperature sensor).

In the first 10 minutes you can set an oven temperature between 80 °C and 150 °C. The default is 90 °C. After the temperature is set, the oven continues to cook at 80 °C. Do not use this function for poultry.



Always cook without a lid when you use this function.

1. Sear the meat in a pan on the hob on a very high setting for 1 - 2 minutes on each side.
2. Put the meat together with the hot roasting pan into the oven on the wire shelf.
3. Put the core temperature sensor into the meat.
4. Select the function: Slow Cooking and set the correct end core temperature.

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Fillet of beef	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Roast veal	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

11.11 Preserving

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.
- Fill the jars equally and close with a clamp.
- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Soft fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	160 - 170	35 - 45	-

Stone fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Pears / Quinces / Plums	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Carrots[1]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / As-paragus	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Leave standing in the oven after it is deactivated.

11.12 Drying

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.13 Core temperature sensor table

Food	Food core temperature (°C)
Roast veal	75 - 80

Food	Food core temperature (°C)
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

12. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

12.2 Stainless steel or aluminium appliances

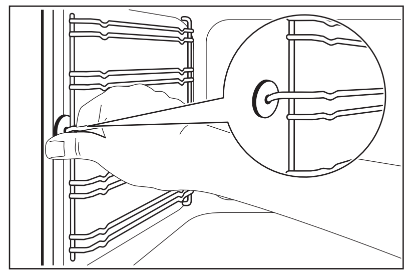


Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

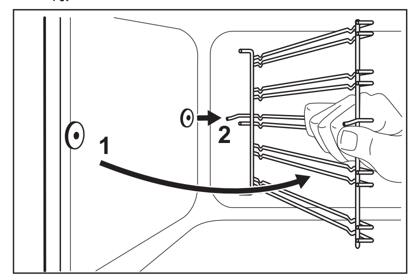
12.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.



The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

12.4 Pyrolysis



CAUTION!
Remove all accessories and removable shelf supports.



The pyrolytic cleaning procedure cannot start:

- if you did not remove the core temperature sensor plug from the socket.
- if you did not fully close the oven door.

Remove the worst dirt manually.



CAUTION!
If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as the function: Pyrolysis. It can cause damage to the appliance.

1. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
2. Activate the appliance and select from the main menu the function: Pyrolysis. Press OK to confirm.
3. Set the duration of the cleaning procedure:

Option	Description
Quick	1 h for a low degree of dirt
Normal	1 h 30 min for a usual degree of dirt
Intense	2 h 30 min for a high degree of dirt

4. Touch OK to confirm.



When the pyrolytic cleaning starts, the appliance door is locked.



To stop the pyrolytic cleaning before it is completed, deactivate the appliance.



WARNING!
After the function is completed, the appliance is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns.



After the function is completed, the door stays locked for the cool down phase. Some of the appliance functions are not available during the cool down phase.

12.5 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the internal glass panels to clean them.

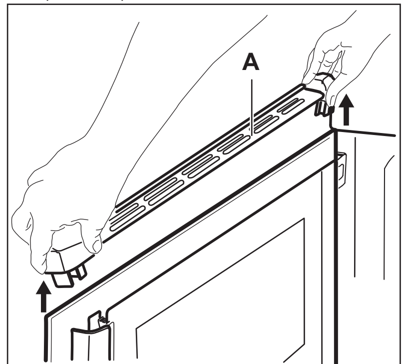


CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.



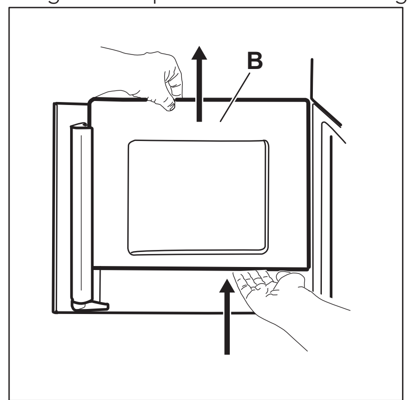
The direction in which you open the door depends on your oven model. You open the door from the right side in some models and from the left side in others.

1. Press the buttons at the sides of the door trim (A) on the upper cover and pull it upwards to remove it.



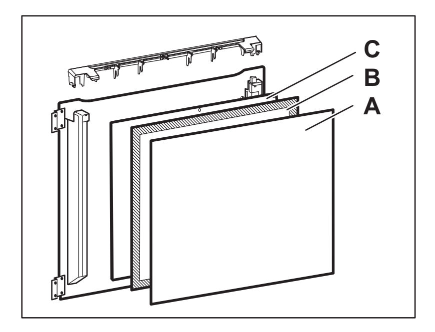
2. Hold the inner glass B tightly with both hands and slide it upwards to remove it from its initial position. Do the same with the other glass panels.

   Make sure that you tightly hold the glasses to prevent them from falling.



3. Clean the door with a wet sponge and rub it dry with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive cleaning agents because they can damage the surface.

When the oven door is clean, install the glass panels in the opposite sequence. Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The glass panel (C) has a small dot on the top, the middle panel (B) has a decorative frame. In some models, the glass panel (A) has screen printings. In others, it is transparent. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame is not rough when you touch it.



12.6 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING!
Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.



CAUTION!
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows F111.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	• Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows **"Demo"**.	The demo mode is activated.	1. Deactivate the appliance. 2. Touch and hold until the appliance activates and deactivates. 3. Touch and hold and at the same time until an acoustic signal sounds. **"Demo"** goes out.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

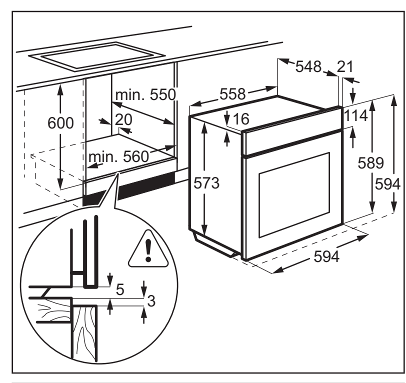
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	....
Product number (PNC)	....
Serial number (S.N.)	....

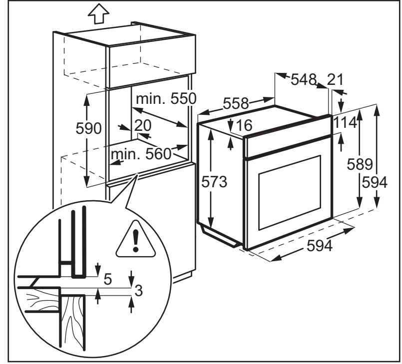
14. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

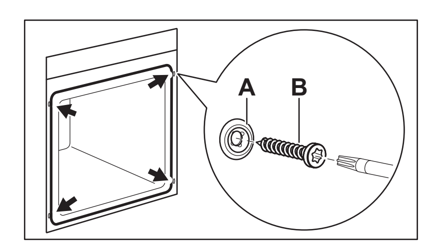
14.1 Building In





14.2 Securing the appliance to the cabinet

1. Open the appliance door.
2. Fasten the appliance to the cabinet.
3. Put the four distance holders (A) into the holes in the frame and then tighten the four screws (B) supplied with the appliance.



14.3 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

14.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate and to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BP8615101M BP8715101M
Energy Efficiency Index	88.2

Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.75 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BP8615101M	38.7 kg
	BP8715101M	38.7 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

15.2 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- **General hints**
  - Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
  - Use metal dishes to improve the energy saving.
  - When possible, put the food inside the oven without heating it up.
  - When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
  - Use the residual heat to warm up other foods.
- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **Residual heat**
  - In some heating functions if a programme with time selection (Duration, End Time) is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% earlier. The fan and lamp continue to operate.
- **Cooking with the lamp off** - deactivate the lamp during the cooking and activate only when you need it.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting. The display shows the residual heat temperature.
- **Eco functions** - refer to "Heating Functions".
- When you use the function: **Moist Fan Baking**, the lamp deactivates after 30 seconds. You can activate it again according to your preferences.
- When you use the **Eco functions**, the lamp deactivates. You can activate it again according to your preferences.

16. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise

ℹ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des

Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Pyrolyse



Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.

Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  – Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  – Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  – Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

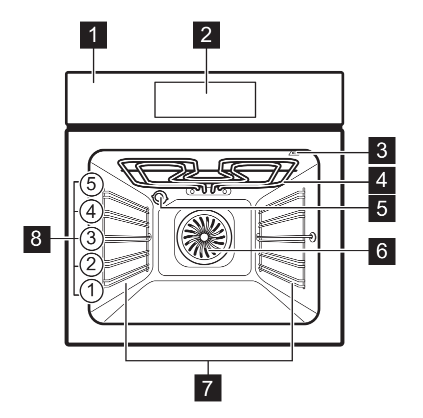
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

2.8 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Buchse für den KT Sensor
4 Heizelement
5 Lampe
6 Ventilator
7 Einhängegitter, herausnehmbar
8 Einschubebenen

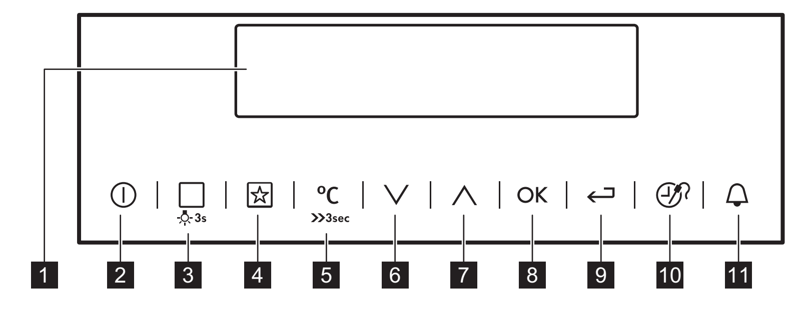
Die Buchse für den KT Sensor befindet sich auf derselben Seite des Backofens wie der Griff.

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **KT Sensor**
  Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge**
  Für Roste und Backbleche.

4. BEDIENFELD

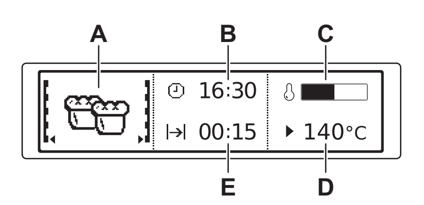
4.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	3s	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Bevorzugtes Programm	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	°C 3sec	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion das Feld 3 Sekunden lang berühren: Schnellaufheizung.
6		Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7		Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9		Home-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen Tastensperre, Bevorzugtes Programm, Heat + Hold, Set + Go berühren. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



A) Ofenfunktion
B) Tageszeit
C) Aufheiz-Anzeige
D) Temperatur
E) Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen:

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gar-dauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∨ und ∧ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Anzeige für die Schnel-laufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie ver-kürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewicht-sautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie ∧ oder ∨, um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

5.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ∨ oder ∧, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit ↵ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Pyrolyse	Pyrolytische Reinigung.
	Einstellungen	Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen.
	Bevorzugtes Programm	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.

Untermenü von: Einstellungen

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	Set + Go	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Set + Go.
	Heat + Hold	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Heat + Hold.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Reinigungsassistent	Führt Sie durch den Reinigungsprozess.
	Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
i	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.

Ofenfunktion		Anwendung
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Feuchte Heißluft	Zum energiesparenden Backen und Garen von trockenem Gebäck. Auch zum Backen von Backwaren in Formen auf einer Ebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 verwendet.
	Gärstufe	Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Überbacken und Bräunen.

Ofenfunktion		Anwendung
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion.

6.4 Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit OK bestätigen.
4. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
5. Mit OK bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit OK bestätigen.

6.5 Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion wählen.

Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

6.6 Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie °C »3sec 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige verändert sich.

6.7 Restwärme

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit 🔔 ein. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.



Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



- Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
- Die Funktionen: Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion

und das entsprechende Symbol anzeigt werden.

3. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

7.3 Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten: Einstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.

Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder ⟵, um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Automatikprogramme

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.

- Fleischprogramme mit der Funktion: Gewichtsautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur das Gewicht der Lebensmittel eingeben.
- Fleischprogramme mit der Funktion: KT Sensorautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur die Kerntemperatur eingeben. Am Programmende ertönt ein Signalton.
- Rezeptautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Diese Funktion verwendet für ein Gericht voreingestellte Werte. Bereiten Sie die Speise nach dem Rezept in diesem Buch zu.

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Schweinebraten
Kalbsbraten

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Rinderschmorbraten
Reh/Hirschbraten
Lammbraten
Hähnchen, ganz
Pute, ganz
Ente, ganz
Gans, ganz

Gerichte mit der Funktion: KT Sensorautomatik
Schweinerücken
Roastbeef/Filet
Beef Skandinavisch
Reh-/Hirschrücken
Lammrücken, rosa
Putenbrust
Fisch, ganz

8.2 Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit OK bestätigen.



Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.3 Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet automatisch die Gardauer. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: Gewichtsautomatik. Mit OK bestätigen.
5. Berühren Sie ⋀ oder ⋁, um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit OK bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie ⋀ oder ⋁, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein Sensorfeld, um es abzustellen.



Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Kerntemperatursensor (KT Sensor)

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

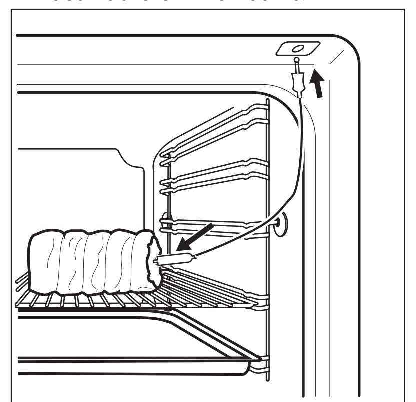


ACHTUNG!
Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse im oberen Teil des Backofeninnenraums.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie ∧ oder ∨ innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.

6. Drücken Sie , um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.



WARNUNG!
Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

9.2 Teleskopauszüge



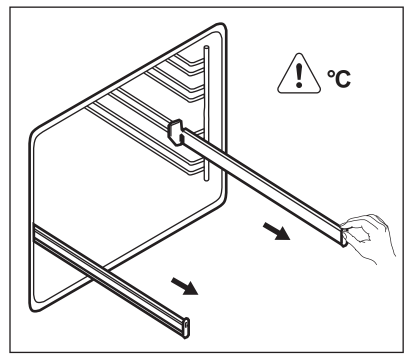
Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.

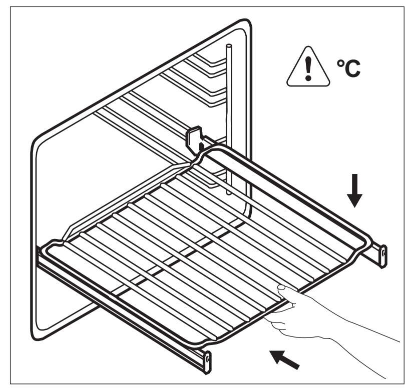


ACHTUNG!
Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

1. Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.



2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.



Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Bevorzugtes Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Bevorzugtes Programm. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie ∨ oder ∧, um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie OK.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie OK gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie ∨ oder ∧ und drücken Sie OK, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Bevorzugtes Programm.
3. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie , um direkt in das folgende Menü zu gelangen: Bevorzugtes Programm. Sie können es auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.



Während der Pyrolyse verriegelt die Tür automatisch.
Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Sensorfeld berühren.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie und gleichzeitig, bis das Display eine Meldung anzeigt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine sonstige Einstellung vor.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit OK bestätigen.



Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie erneut und dann OK zur Bestätigung.



Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Sensorfelds einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit OK bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer) zum Starten der Funktion: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.



- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Einstellungen können Sie die folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

10.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Kerntemperatursensor,Ende, Dauer.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  – Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  – Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  – Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

10.8 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

11. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

11.2 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

11.3 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

11.4 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

11.5 Back- und Brattabelle

Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (1 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (1 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen[1)]	170	2	160	1 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rosinenkuchen[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen	-	-	150 - 160	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen	-	-	150 - 160	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen[1)]	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2 (links und rechts)	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen[1)]	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza[1)]	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Ofengerichte

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

11.6 Grillstufe 1



Den leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Speise	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4

Speise	Menge		Tempera-tur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchen-brustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Heißluftgrillen

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Fil-et, englisch[1)]	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Fil-et, medium[1)]	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Fil-et, durch[1)]	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vor-gegart)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

11.8 Feuchte Heißluft



Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Speise Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	2

Speise Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	2
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	2
Gugelhupf oder Brioche	160 - 170	50 - 70	1
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	3
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

11.9 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen aus und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Auftauen

Speise	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

11.11 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Möhren[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.12 Dörren

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.13 KT Sensor-Tabelle

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, rosa	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

12.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

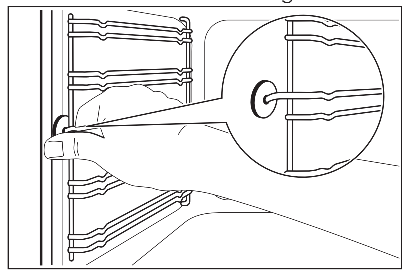


Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

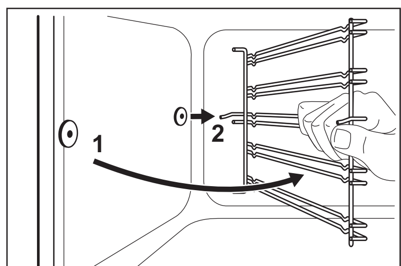
12.3 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen.

12.4 Pyrolyse



ACHTUNG!
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



Die Pyrolyse startet nicht:

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

ACHTUNG!
Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im Hauptmenü die Funktion Pyrolyse. Mit OK bestätigen.
3. Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschreibung
Kurz	1 Std. bei geringer Verschmutzung
Normal	1 Std. 30 Min. bei normaler Verschmutzung
Stark	2 Std. 30 Min. bei starker Verschmutzung

4. Berühren Sie OK zur Bestätigung.



Beim Beginn der pyrolytischen Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt.



Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie das Gerät aus.



WARNUNG!
Nach Beendigung der Funktion ist das Gerät sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Nach Beendigung der Funktion ist die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige der Gerätefunktionen nicht verfügbar.

12.5 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet.Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

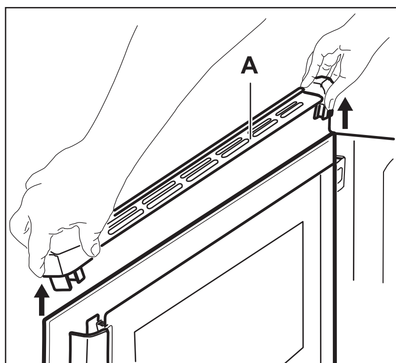


ACHTUNG!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.



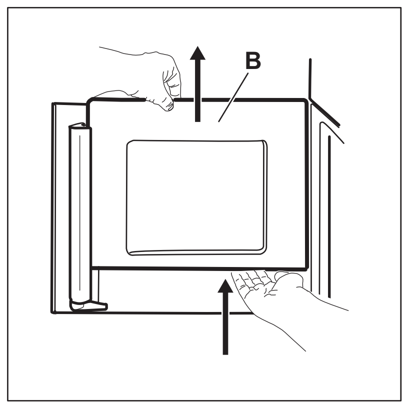
Die Seite des Türanschlags variiert je nach Backofenmodell. Bei manchen Modellen befindet sich der Türanschlag auf der rechten Seite, bei anderen auf der linken.

1. Drücken Sie die Tasten an beiden Seiten der Türverkleidung (A) an der oberen Abdeckung, und ziehen Sie sie nach oben heraus.



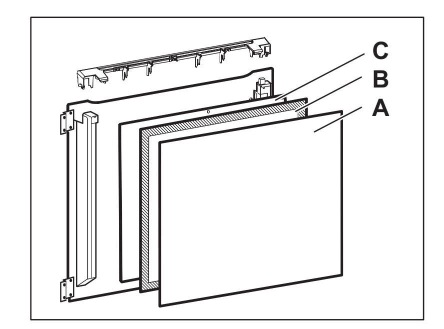
2. Halten Sie die innere Glasscheibe B mit beiden Händen fest, und ziehen Sie sie vorsichtig nach oben heraus. Gehen Sie mit den anderen Glasscheiben auf dieselbe Weise vor.

   Halten Sie die Glasscheiben gut fest, damit sie nicht herunterfallen.



3. Reinigen Sie die Tür mit einem nassen Schwamm, und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Wenn die Backofentür sauber ist, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch, um die Glasscheiben wieder einzusetzen. Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die Glasscheibe (C) hat oben einen kleinen Punkt und die mittlere Glasscheibe (B) einen Dekorrahmen. Bei manchen Modellen ist die Glasscheibe (A) bedruckt. Bei anderen ist sie transparent. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür weisen. Vergewissern Sie sich, dass sich die Glasoberfläche nach dem Einsetzen nicht rau anfühlt.



12.6 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



ACHTUNG!
Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des KT Sensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des KT Sensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint **"Demo"**.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie ⓘ gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Berühren und halten Sie ☆ und ⊘ gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt. **"Demo"** erlischt.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

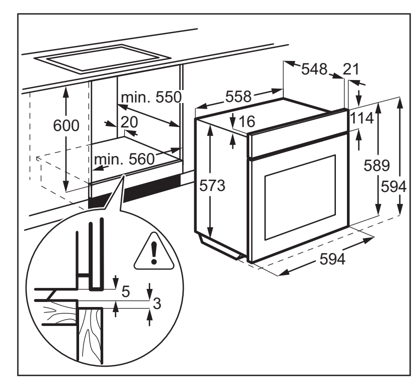
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	....
Produktnummer (PNC)	....
Seriennummer (S.N.)	....

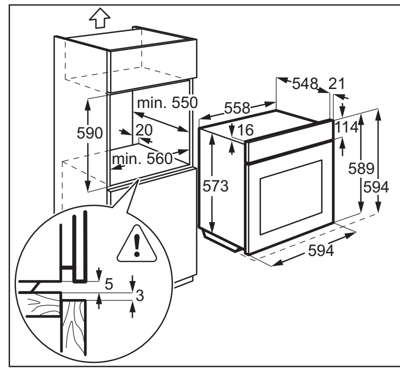
14. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

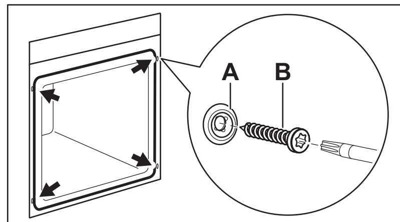
14.1 Montage





14.2 Befestigung des Geräts im Möbel

1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Befestigen Sie das Gerät im Möbel.
3. Setzen Sie die vier Abstandshalter (A) in die Öffnungen im Rahmen und ziehen Sie die vier mitgelieferten Schrauben (B) fest.



14.3 Elektrischer Anschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

14.4 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage und Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild und in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
Maximal 1380	3 x 0,75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1,5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BP8615101M BP8715101M	
Energieeffizienzindex	88.2	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.75 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Hitzequelle	Strom	
Fassungsvermögen	72 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BP8615101M	38.7 kg
	BP8715101M	38.7 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

15.2 Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

- **Allgemeine Tipps**
  - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
  - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
  - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
  - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
  - Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Restwärme**
  - Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmetemperatur an.
- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „Ofenfunktionen“ nach.
- Wenn Sie die Funktion **Feuchte Heißluft** verwenden, wird die Lampe nach 30 Sekunden ausgeschaltet. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.
- Wenn Sie die **Öko-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

16. UMWELTTIPPS

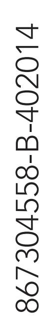
Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♲. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop








867304558-B-402014

CE

AEG

perfekt in form und funktion